

Kiseli feferoni | Ukiseljeni slatki feferon

V.2 24.08.2013



Žutim **slatkim feferonima** koliko je moguće odstranite peteljku.

Pofurite ih vrućom vodom, desetak minuta, te procjedite, jer jedino tako su **slatki feferoni** dovoljno elastični da ih možete nagurati u staklenku.

Pazite da **slatke feferone** nisu pre dugo u vrućoj vodi, jer se tada skuhaju.



Pripremite ocet po sljedećem 3,0%-tni receptu za pravi [domaći ocet za kiseljenje povrća](#). samo bez ulja!

Slatke eferone koje su omeknale sada možete slobodnim stilom ubaciti u staklenke, pazite da ne pucaju.

Na vrhu učvrstite čačkalicama ili plastičnim držačima.

Zalijte [octom](#) do jedan cm. iznad ruba **slatkih feferona**.

Nakon sat vremena dolijte ocatte čvrsto zatvorite.

[Pasterizirajte](#).

Slatke kisele feferone konzumirati možete nakon 15-tak dana, a čuvati ne otvoreno, u tamnoj, hladnoj prostoriji više mjeseci.



www.moja-kuhinja.com